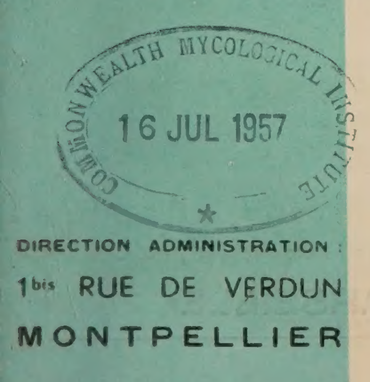
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

74e Année. — N° 27-28 7-14 juillet 1957

DANS CE NUMÉRO



DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : **1100 Frs** — PAYS ÉTRANGERS : **2000 Fr**

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE **30 FRANCS**



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1bis RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 Montpellier — Téléph. : 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite


réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

EDITION DU MIDI

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

74e Année — 2e Semestre

TOME CXLVIII

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

—

1957

74me année — N° 27-28 7-14 Juillet 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Au bout de la route...

Depuis 30 ans, la régularité des excèdent annuels de récolte et les difficultés avec lesquelles les prix à la production pouvaient être maintenus à un niveau compatible avec les coûts de production, ont familiarisé les cadres, les administrateurs et les hommes politiques avec les solutions — toujours les mêmes — d'un problème dont les données pouvaient passer pour immuables. En dépit de cette continuité, notre législation viticole ne s'est établie que par étapes, à la faveur de circonstances politiques temporaires pendant lesquelles des hommes de bonne volonté ont su préparer l'opinion à de nouvelles dispositions législatives ou réglementaires.

Au nombre des hommes qui ont contribué à l'établissement d'une doctrine puis à la mise au point des mesures exigées par son application figurent — ou demeurent — Ed. Barthe et G. Chappaz pour la période qui s'est achevée en 1939. Depuis, les opposants étant les mêmes, le rôle de meneur de jeu a été dévolu, pour l'essentiel, au Président Le Roy et à M. Ph. Lamour.

dont on n'a pas oublié sans doute, qu'ils surent convaincre M. Pflimlin de la nécessité de certaines interventions dans le domaine de la viticulture ; mais, finalement, ces interventions n'ont pas été le fait de M. Pflimlin.

La politique viticole se trouve être ainsi tributaire de la pensée et de l'action d'un petit nombre d'hommes, étrangers en apparence à la politique tout court. C'est pourquoi il est bon d'être attentif à leurs réactions.

—•—

On se plaît, maintenant, à souligner le changement, que l'on dit être profond et durable, survenu dans la situation viticole française : la hausse des prix a effacé toutes les difficultés et suscité une euphorie que tous les producteurs, les très nombreux sinistrés notamment, ne partagent cependant pas. Il n'est sans doute pas sans intérêt de se demander ce que deviennent les principes et les hommes en face de cette situation nouvelle ou donnée pour telle. Naturellement, il est tout à fait inutile de s'interroger sur les sentiments de ceux — qui représentent une grande partie de la production — pour lesquels l'absence de toute règle est préférable à une organisation : des opposants restent et ce sont toujours les mêmes. Et il est aussi inutile de se reporter à l'opinion de ceux qui restent englués par des intérêts locaux ou politiques.

—•—

Le Président Le Roy a pris à ce sujet une position assez nette devant son Syndicat des producteurs des Côtes-du-Rhône. Il entrevoit la fin des crises et il envisage la nécessité de procéder probablement à des plantations nouvelles. Nous avons, il y a quelques semaines, donné des extraits de son exposé dans nos Questions diverses. Le Président Le Roy, attribue ces résultats et ces possibilités à l'application des dispositions législatives et règlementaires que la production est tenue d'appliquer (il y a, cependant, cette gelée de février 1956...) ; il les tient donc pour bonnes et n'entend probablement pas qu'on les abandonne.

—•—

M. Lamour a développé sa pensée dans un exposé qu'il a remis à notre confrère « *Le Paysan du Midi* » et au cours duquel il déclare notamment :

« Les objectifs de la politique viticole doivent demeurer ceux qui ont été définis par le décret-loi du 30 septembre 1953.

« Cette politique tend à décourager la production à rendement élevé de vins de qualité inférieure, obtenue par la culture de cépages médiocres sur des terres dont l'arboriculture viticole n'est pas la vocation exclusive. Elle comporte la sélection du vignoble et de ses produits en vue de la diminution quantitative de la production de vins ordinaires et de l'amélioration générale de la qualité.

« Les principaux moyens de cette politique sont : l'encouragement à l'arrachage volontaire des vignobles de qualité inférieure, par le versement d'indemnités d'un montant inversement proportionnel à la qualité des vignes arrachées ; l'amélioration de l'encépagement par le contrôle des bois et plants de vignes et le classement des cépages selon leur qualité ; le classement des terroirs en fonction de leur vocation viticole exclusive ou de leur vocation générale ; l'établissement du cadastre viticole. »

A ce rappel des missions de l'I.V.C.C. M. Lamour ajoute que « les premières applications de cette politique ont déjà donné des résultats favorables » dont il voit le témoignage dans la fermeté des prix des vins de qualité et dans le développement des exportations. A ses yeux « il est donc nécessaire de poursuivre et d'accentuer la politique de sélection du vignoble et du produit ». « Il pourrait être envisagé, écrit-il encore, de consentir des autorisations de plantation pour (des) vins de qualité sur des superficies à vocation exclusivement viticole, comme le prévoit d'ailleurs le D.-L. du 30 septembre 1953 ».

— • —

On ne doit certes pas négliger dans les déclarations de M. Lamour, l'influence du Président de la Fédération des V. D. Q. S., tout à fait perceptible lorsqu'il écrit que l'« économie viticole comporte deux marchés distincts » celui des vins de consommation courante et celui des vins de qualité, ni celle du Président, directeur général de la Compagnie du Bas-Rhône quand il suggère que « la politique de sélection en vue de l'amélioration de la qualité n'a pas pour objectif de stabiliser éternellement l'assiette du vignoble en maintenant les droits de plantation dans les mêmes régions. Il n'est pas question de se résigner à la fixation des droits de plantation dans des régions dont la vocation n'est pas exclusivement viticole, tandis que certains sols à vocation exclusivement viticole, qui constituent les zones les plus aptes à la culture de la vigne, continueraient à être privés de ces droits de plantation ».

Je crois qu'il était nécessaire de donner une large diffusion à l'expression de la pensée de deux des hommes éminents qui ont été depuis la libération les bons ouvriers d'une organisation de la production qui repose sur de justes principes. Aussi bien n'est-ce pas sur le terrain des principes qu'il nous arrive de ne plus pouvoir les suivre, et nous donnons nos raisons.

La fermeté des prix se justifie par les dommages graves et durables provoqués par la gelée de février 1956 et par les circonstances économiques et politiques générales. Il est impossible d'établir sa relation avec l'application des mesures *nouvelles* édictées par D.-L. du 30 septembre 1953. On ne peut donc, autrement que par une sorte de préjugé favorable, tenir toutes ces mesures pour bonnes et leur application pour correcte : préciser la portée de chacune d'elles serait indispensable pour être en connaissance de cause.

Et c'est peut-être s'avancer un peu que bâtir l'avenir sur ces bases. A notre sens, c'est s'avancer beaucoup car nous savons ce que l'application de ces mesures a été dans la réalité, notamment dans le domaine de l'encépagement, et que nous devinons ce qu'elle sera dans la délimitation des zones viticoles.

Alors ? Sans doute survient-il, chez chacun de nous, une certaine lassitude dont les effets s'associent à ceux des pesantes amitiés nouées dans les luttes d'hier pour émousser peu à peu la volonté d'agir et pour nous porter à imaginer fini ce qui n'est qu'inachevé.

J. Branas.

LA VINIFICATION RATIONNELLE

Vinification, Expérimentation, Recherche Enseignement

Vinifier n'est-ce pas simplement transformer en vin le raisin ou son moût ?

Celà présente-t-il des difficultés ?

Ne suffit-il pas d'écraser cette baie et de laisser agir les facteurs naturels ?

L'expérience montre que la nature élabore parfois seule des produits supérieurs, meilleurs que lorsque l'homme s'en mêle ; mais l'on constate aussi que les résultats sont irréguliers ; la

proportion des vins inférieurs serait plus ou moins élevée suivant les années et les régions, rendant, plus particulièrement dans les localités chaudes, fort aléatoire leur commercialisation

Les facteurs utiles à l'élaboration de produits supérieurs existent donc ; il apparaît simplement logique de s'en rendre maître :

— en étudier la nature, le mode d'action et les effets, ce qui est d'ailleurs complexe car la composition de la matière première l'est elle-même et que nombreux sont les facteurs qui conditionnent son évolution ;

— les utiliser ensuite à bon escient ce qui revient, non pas à faire du vin, mais à conduire la transformation du raisin de façon à faire éclore et épanouir au mieux, dans le vin, les qualités en puissance dans le fruit.

La vinification rationnelle ne peut être que celle-là étant donnée l'importance primordiale et la complexité de composition de la matière première utilisée et du vin qui ne saurait permettre au seul chimiste d'obtenir les résultats souhaités.

Nous ne nous arrêterons pas ici à la solution trop souvent préconisée qui consiste à corriger un produit mal élaboré ou conservé dans de mauvaises conditions.

Vinification régionale ou basée sur des considérations d'ordre scientifique ?

Il ne faut surtout pas s'imaginer qu'une méthode de vinification, quelle qu'elle soit, si satisfaisante paraisse-t-elle à la raison, puisse être assurée comme parfaite et définitive ; rien ne le permet étant donné la variété de composition de la matière première et la complexité du problème.

L'approfondissement progressif de nos connaissances peut conduire à modifier cette méthode ou à l'assouplir d'autant mieux que l'on est plus capable de préciser, en fonction des conditions particulières en jeu, dans quels sens et limites, l'homme a intérêt à intervenir.

Suivant les régions viticoles, on constate que prédomine telle ou telle tendance qui, appliquée à titre d'essai dans d'autres régions ne s'est pas répandue ; des pratiques se sont peu à peu modifiées, ou momentanément uitlisées, ont disparu.

Citons la place privilégiée prise dans de nombreuses régions par la fermentation malolactique que l'on considère à juste titre depuis les travaux de Ferré en Bourgogne comme jouant un rôle particulièrement important dans l'achèvement des vins : on s'attache à la favoriser dans les régions où la maturation est imparfaite ; en Suisse, elle est indispensable (Benvegnin et

Capt, dans le Bordelais même, elle est particulièrement appréciée pour les vins de cru (Ribéreau-Gayon).

Par contre, elle est, suivant les années, à redouter ou non, en Champagne (Françot), les vins mousseux nécessitant une acidité suffisamment élevée qui leur donne une fraicheur recherchée.

Dans les régions chaudes, telle que le Midi Méditerranéen, spécialement dans les grosses caves où s'accumule la chaleur, et en Afrique du Nord, on préfère le plus souvent l'éviter.

La macération carbonique est utilisée pour l'élaboration de certains vins italiens (Garino-Canina), avec des inconvénients et aléas comme nous avons pu nous en rendre compte ; elle présente certains avantages (Flanzy) dont il serait intéressant de profiter lorsque cela et possible.

Le mode de cuvage prédominant varie avec les régions.

La durée du cuvage, plus ou moins grande suivant les régions, et suivant les types de vins, a décru au cours des âges parce que les moyens utilisés pour le décuvage ont augmenté à la cave et du fait d'une évolution du goût du consommateur.

Il faut aussi tenir compte de ce que, suivant la température de la vendange et l'importance de la cave, diffèrent la durée de préfermentation, et la vitesse de la fermentation conditions particulièrement importantes à considérer lorsqu'on envisage cette question (Nègre). La fermentation démarre généralement vite dans le Midi, très lentement souvent, plus au Nord.

Dans les limites que lui imposent des considérations d'ordre organoleptique, hygiénique et économique, le vinificateur en est cependant maître par le réglage de la température du sulfitage et du levurage.

Le platrage, le phosphatage de la vendange, ont pratiquement disparu ; certes la législation n'est pas pour rien dans la disparition du premier ; c'est un facteur artificiel celui-là, qu'il n'est pas possible de négliger, mais dont nous ne parlerons qu'en passant, dans le cadre de ce papier ; il peut être favorable ou non à la qualité. Il présente parfois, lui aussi, un caractère régional marqué, et, si l'on réalise le Marché Européen Commun, il sera assez curieux de voir les principes qui pourront bien présider à l'unification internationale d'une législation vinicole, elle même diverse à certains égards, dans le cadre de notre propre pays, à moins que l'on ne consacre tout simplement les usages dits locaux loyaux et constants. Les principes de base peuvent être sérieux, encore faut-il que l'application le soit aussi.

Les différences de tendances du vinificateur suivant la région résultent, mis à part l'influence de la législation et le but poursuivi, de conditions biologiques, physiques et chimiques, fonctions

elles-mêmes des conditions de culture (sol, cépage, conduite de la vigne, climat, maladies et accidents) et du degré d'évolution du raisin à la cueillette.

Ce sont les conditions les plus généralement réalisées dans une région déterminée, qui déterminent la méthode de vinification la plus employée, trop uniformément répandue dans ses limites géographiques, parce que l'homme profite de l'expérience de ses « anciens » et de ses « voisins » et se fait sa propre expérience sur la base de ses réussites et de ses échecs les plus souvent reproduits qui sont eux-mêmes le reflet des conditions les plus générales du milieu dans lequel il travaille.

Et ainsi doit-on tenir compte aussi, en œnologie, des conditions d'ordre psychologique.

On peut citer des années où l'adaptation raisonnée des méthodes de vinification méridionale auraient permis d'éviter bien des déboires à des régions viticoles normalement moins chaudes.

Dans le Midi, *on tirerait un bien meilleur parti de la matière première si l'on savait mieux faire varier et préciser le mode de vinification en fonction de la composition de la vendange* qui dépend elle-même des conditions climatiques de l'année et qu'un choix judicieux du moment de la cueillette permet aussi, dans certaines limites d'obtenir plus ou moins favorables.

Méthode souple de vinification ; nécessité de vinificateurs avertis.

Pour tirer au mieux parti des produits et des facteurs naturels, le vinificateur doit préciser dans son esprit, sur la base de recherches et d'expérimentations conduites rationnellement et de telle sorte qu'elles se complètent les unes par les autres, ce que nous n'appellerons pas « un procédé », cela donnerait une impression déplorable de rigidité, mais une méthode souple de vinification susceptible d'être adaptée avec précision à chaque cas particulier, ou éventuellement des méthodes parmi lesquelles le choix serait fait chaque année rationnellement de façon à favoriser au maximum l'épanouissement des qualités de la matière première, tout en évitant le plus possible les risques qu'elles peuvent présenter à des degrés différents.

Il convient de penser, en effet, qu'il ne s'agit pas, pour le vinificateur, de faire de l'expérimentation aux dépens du producteur qui, lui travaille à gagner sa vie. A chacun son métier.

Vinificateurs, expérimentateurs et chercheurs :

Mais à côté et normalement différents des vinificateurs existent aussi des chercheurs et des expérimentateurs, dont le rôle dans le cadre de l'établissement d'une méthode rationnelle et souple de vinification est primordial ; chercheurs et expérimentateurs doivent leur fournir le moyen de mieux apprécier à la récolte la matière première et des bases de raisonnement suffisamment précises pour fixer, avec de plus en plus de sécurité la méthode de vinification à utiliser.

Le chercheur a des idées et les vérifie (hypothèse et expérimentation scientifique) dans des conditions bien précises, sans forcément tenir compte des avantages et risques correspondants, pour ce qui est relatif à leur application en grand.

L'expérimentateur doit travailler dans les conditions pratiques normales de façon à préciser dans ces conditions, les avantages et les inconvénients, évaluer les risques.

C'est, compte tenu de ces résultats et bien entendu de l'expérience qu'il aura pu lui-même acquérir, que le vinificateur, conscient des avantages et des inconvénients, des chances de réussite dans chaque cas particulier, choisit la méthode à utiliser.

Bien entendu, une même personne peut être capable de mener, avec les moyens et la collaboration utiles, l'ensemble des travaux nécessaires à l'élaboration de vins de qualité.

Cependant, Vinification, Expérimentation, Recherche, nécessitent des aptitudes et une formation à certains égards, différentes.

Le vinificateur est soumis, dans une mesure d'ailleurs souvent exagérée, aux contingences de la pratique qui guident, pour une part fondamentale, ses décisions.

Le chercheur, l'inventeur, eux, sont pris par l' « Idée » à laquelle ils croient et qu'ils voudraient voir acceptée autour d'eux alors qu'ils n'en ont fait qu'une expérimentation parfois limitée aux murs de leur laboratoire ou tout au moins, le plus souvent encore, à des conditions moins variées qu'elles ne se présentent dans la pratique courante.

Le nécessaire trait d'union entre les deux, c'est l'expérimentateur.

Combien la viticulture profiterait-elle mieux des « idées » et combien éviterait-elle de déboires et d'énormes frais, qui ont le seul avantage de se perdre dans la masse de frais d'exploitation, si recherche et expérimentation étaient, — coordonnés bien

entendu. — munies de plus de moyens et si les efforts des expérimentateurs étaient aussi plus encouragés.

N'est-il pas vrai que certains milieux prônent la science pure et méprisent l'expérimentation alors que d'autres ne s'intéressent qu'à ce qui a des résultats pratiques, économiques, immédiats, l'expérimentation même leur étant étrangère ?

Suffisamment averti, on se rend compte que ces divers travaux sont indispensables et se complètent, à condition bien entendu de ne pas perdre de temps à recommencer mal ce que déjà d'autres ont réalisé beaucoup mieux ; cela peut arriver par suite de documentation insuffisante (étrangère en particulier) ; cela même peut être bénéfique ne serait-ce que pour la formation de l'individu et son travail ultérieur.

Il faut surtout que l'expérimentateur s'assure de méthodes d'analyse et de tests suffisamment précis pour que l'ensemble des erreurs commises soit assez faible et permette d'interpréter les résultats.

Cette dernière remarque fait toucher du doigt une des raisons principales qui militent en faveur d'une coordination entre recherches d'ordre scientifique et expérimentation, celle-ci s'appuyant sur l'autre en lui fournissant des sujets d'étude.

***

Pure science paraissant loin de la réalité quotidienne ou étude plus pratique, tout travail sérieux est utile et profitera un jour ou l'autre à la collectivité si elle sait en utiliser les résultats de façon favorable : bien entendu toute énergie peut servir à améliorer la condition humaine ou ... à nuire !

Il serait souhaitable que ceux qui vivent du vin comprennent mieux l'intérêt qu'ils ont à donner à la recherche et à l'expérimentation, la place utile dans le cadre de leurs préoccupations et du bilan de leur travail.

Ils comprennent de plus en plus l'intérêt du laboratoire d'analyse et du conseil de l'œnologue, mais ils n'ont pas encore assez bien admis que la sûreté de l'avis de ce dernier est fonction, bien entendu de son intelligence et de son sérieux, mais aussi de l'Ecole qui l'a enseigné, du travail qu'il y a fourni pour assimiler les connaissances acquises, et de l'effort assidu et progressif des chercheurs qui dans l'isolement de leur laboratoire étudient les problèmes qui se posent et l'aident à les résoudre.

Il serait aussi utile qu'ils comprennent qu'une expérimentation bien conduite comporte au moins un témoin et ce qui lui est comparé et qu'elle n'est pas forcément ratée, — et l'argent ou le vin gaspillé — si le deuxième essai est inférieur au témoin. Cela montre au moins ce qu'il ne faut pas faire et évite bien des

pertes de nombreux producteurs s'ils suivent les conseils qu'on est à même de leur donner par la suite. Bien entendu, il faut savoir faire et interpréter l'expérience ; c'est parfois plus délicat qu'on ne croit. Certains concluent un peu vite ; les conséquences peuvent, dans ce cas aussi, être désastreuses.

Chercheurs et expérimentateurs doivent être munis d'un solide bagage et eux-mêmes « expérimentés », en somme des spécialistes au service des autres, et, dans la mesure où il en est bien ainsi, les moyens qui leur sont alloués sont largement bénéficiaires, mais il faut aussi leur donner le temps d'étudier les problèmes qu'on leur pose.

On calcule peu ce qu'on perd du fait d'expérimentations non faites ou mal faites ou surtout mal interprétées, que cela vienne de manque de moyens ou de défaut d'expérience. Et on se doute peu de tout ce que des expériences sérieuses font gagner à la collectivité.

Calculez par exemple l'économie annuelle que procure à la viticulture l'emploi de l'anhydride sulfureux du lieu de l'acide tartrique ! Les études faites sur cette question ont été plus que largement bénéficiaires.

Calculez les frais énormes qui ont été évités aux caves (sauf à celles dont le propriétaire ou le Conseil d'Administration n'a pas attendu ou écouté l'avis du spécialiste, au grand regret ultérieur de leurs successeurs et administrés) par l'étude d'appareils onéreux non indispensables quand ils n'étaient pas défavorables, ou dont les frais qu'ils occasionnaient étaient, dans les conditions du moment, hors de proportion avec les avantages qu'ils procuraient (exemple : appareil servant à la fois à réfrigérer la vendange et à récupérer l'alcool entraîné par le gaz carbonique d'origine fermentaire).

Pense-t-on suffisamment aussi à l'avantage qu'acquièrent les producteurs à utiliser les services de gens compétents et consciencieux évitant ainsi les frais de produits œnologiques inutiles ou défavorables, l'obtention de vins altérés et le traitement complémentaire parfois fort onéreux ou le « coup de fusil » à la vente qui en résulte, améliorant au contraire la qualité et créant ainsi une clientèle fidèle ?

Ces spécialistes, il faut bien entendu les créer par un enseignement de base approprié qu'il convient de ne pas confondre avec des conférences de courte durée, les maintenir « ouverts d'esprit » et « à la page » ce qui nécessite, selon leur niveau, des Maîtres et « des vulgarisateurs spécialisés » ou des « Spécialistes capables de s'adapter momentanément à une telle tâche », des articles et des conférences que l'on s'attache à faire pour celui au service

duquel l'on est conduit à travailler et à s'intéresser et non pas pour « se classer ».

L'enseignement existe depuis longtemps, celui qui conduisait à l'obtention par des diplômes de Faculté et d'Ingénieur agricole des Ecoles Nationales d'Agriculture de Montpellier et d'Alger.

La spécialisation a été récemment acrue par la délivrance du diplôme national d'œnologue aux plus méritants de ceux qui comptent se consacrer à l'œnologie. Ils ne sauraient s'intéresser qu'à un nombre limité de situations.

Des conférences annuelles destinées aux techniciens des caves existent depuis assez longtemps aussi à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier ; encouragées par l'Institut Technique du Vin, elles sont organisées actuellement dans divers Centres.

Dans quelle mesure sont-elles assimiliées et utilisées ?

Sans vouloir faire des cavistes des ingénieurs de cave, il conviendrait de s'organiser pour exiger d'eux un minimum de connaissances qu'il serait préférable de leur fournir, à leur portée, lorsqu'ils sont jeunes munis d'un bagage de base de niveau semblable ; mais il ne faudrait pas, non plus, que les administrateurs de caves fassent trop souvent de cet emploi, par désir exagéré d'économie, un « poste pour retraité ». Sinon, il paraît indispensable qu'aucune modification dans la cave (achat d'appareils, produits, méthode) ne soit faite sans le conseil de personnalités plus averties, ce qui n'aurait de toutes façons, que des avantages.

La nature n'exige aucune connaissance, nous l'avons vu, pour faire du vin. Quand on n'en comprend pas l'utilité, pourquoi la paierait-on ?

Mais il y a la concurrence, la nécessité de faire toujours mieux, ou..., un jour..., d'être évincé du marché.

Professeur E. Nègre.

Essais de lutte contre la pourriture grise

En 1956 la pourriture grise s'est montrée dans le vignoble beaucairois à la suite de l'importante précipitation du 2 septembre qui a donné 71 mm d'eau.

Bien entendu, surtout les grappes portant une lésion quelconque consécutive par exemple à des atteintes d'oïdium ou à des attaques de vers de la grappe, ont été envahies. Cependant sur des grappes en parfait état avant la précipitation mais non protégées par le feuillage et ayant de ce fait reçu de plein

fouet les grosses gouttes de pluie, des grains ont été fendus et le parasite s'y est installé ; il en a été de même sur des grains gonflés à l'excès qui ont éclaté.

Désireux d'effectuer des essais simultanément avec les produits utilisés contre le mildiou et avec certains autres plus spécialement destinés par les fabricants à la lutte contre le Botrytis, nous avons voulu attendre l'arrivée de ces derniers pour commencer les traitements. C'est ainsi que nous avons traité assez tardivement, alors que la maladie était déjà à pied d'œuvre dans le vignoble.

ESSAI SUR MACCABEU.

Un premier essai a été conduit sur trois rangées de Maccabeu. Il a été constitué par trois blocs complets de 9 parcelles constituées chacune par 3 rangées de 7 souches.

Chaque parcelle divisée en 3 sous-parcelles disposées au hasard, a reçu trois séries de traitements : une sous-parcelle traitée seulement une fois le 7 septembre — une traitée deux fois le 7 et le 14 — une traitée trois fois le 7, le 14 et le 21 septembre.

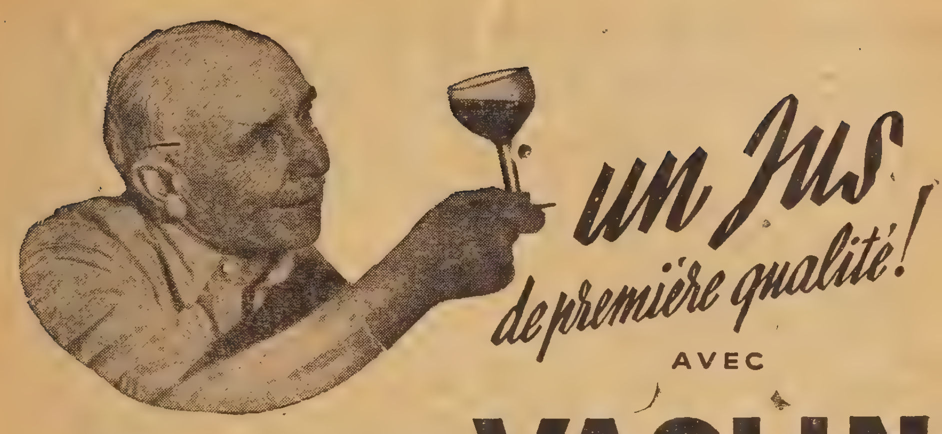
Les produits utilisés ont été les suivants :

— Fongicide Esso 406 à 50 % de Captane à la dose de 0,5 % (E).
— Mésulfan à 0,5 % (G).
— HL 858 à 0,5 % (HL).
— Dithane Z 78 à 65 % de Zinèbe à 0,5 % (D).
— Cuprosan à 0,5 % (C).
— Plantibio à 0,5 % (P).
— Bouillie bordelaise à 2 % (B).
— Poudre à 10 % de Captane (Cp).

Chacun des blocs comprenait en outre une parcelle témoin non traitée (T).

A l'exception du Captane-poudre utilisé avec une poudreuse sur la base de 30 kg. à l'ha, les mixtures liquides ont été pulvérisées à raison de 1.500 litres à l'ha environ pour chaque opéraiton.

Les souches de Maccabeu taillées en gobelet, étant tout particulièrement fournies en végétation, nous avons soulevé les rameaux pour découvrir les grappes de façon à les barbouiller aussi bien que possible.



AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL VASLIN

TIONS G. BERNIER CHALONNAISES

BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE
LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A5B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

TABLEAU I

Précipitations contrôlées au poste de Beaucaire-Tavernel du 1er septembre au 9 octobre

Dates	Pluies en mm.
1er septembre	1,6
2 septembre	71
6 septembre	13,5
24 septembre	22
25, 26, 27 sept.	13,4
5 octobre	2,35

Les trois traitements ont été effectués au cours d'une période pendant laquelle il n'a pas plu (voir tableau I) ; un examen visuel du champ d'essai ne nous a pas permis de découvrir de différence entre les sous-parcelles traitées une fois, deux fois ou trois fois avec un même produit. Mais les grappes sont apparues assez rapidement tellement atteintes partout que nous n'avons pas cru pouvoir retarder la vendange autant que nous l'aurions souhaité sous peine de ne rien récolter.

C'est ainsi que nous avons effectué un contrôle le 24 septembre. Nous avons cueilli dans chacune des sous-parcelles ayant reçu trois traitements, 5 grappes situées à des emplacements identiques sur 5 souches différentes. En fait nous avons pris la première grappe du bas sur les sarments ayant la même orientation.

Les grappes de référence ont été soigneusement égrenées et nous avons compté le nombre total des grains ainsi que le nombre de grains touchés par la pourriture grise. Le pourcentage des grains touchés a été établi pour chaque parcelle (voir tableau 11).

TABLEAU II

Pourcentage de grains atteints de pourriture grise sur 5 grappes de Maccabeu (comptage du 24 septembre).

	B I	B II	B III	Moyennes
D	59,5	67,6	59,6	62,233
E	51,5	25,2	63,7	46,800
EP	28,4	63,0	58,7	50,033
HL	43,7	42,9	40,7	42,433
G	34,4	20,9	38,0	31,100
C	43,5	38,7	69,1	50,433
P	59,3	44,0	77,4	60,233
B	51,4	39,4	49,6	46,800
T	35,3	49,4	69,7	51,466

Le comptage a porté sur 36.000 grains ; les pourcentages transformés d'après les tables de Bliss ont été interprétés statistiquement sans que des différences significatives aient pu être mises en évidence.

Pour compléter ce contrôle nous avons laissé sur les parcelles G, E et T de 2 blocs, 3 souches avec la totalité de leur récolte. Les grappes n'ont été cueillies que les 6 et 8 octobre et les baies ont été dénombrées de la même façon que lors du précédent contrôle. Les pourcentages de grains atteints par la pourriture grise établis sur une moyenne de 3.000 grains par parcelle, sont donnés dans le tableau III. Ils montrent qu'une aggravation très sensible de la maladie s'est produite du 24 septembre aux 6-8 octobre.

TABLEAU III

Pourcentage de grains atteint sur les grappes de 3 souches de Maccabeu (comptage des 6-8 octobre).

	B I	B II	Moyennes
E	76,5	71,5	74,00
G	81,6	72,4	77,00
T	77,4	78,5	77,95

L'interprétation statistique après transformation en degrés Bliss n'a pas révélé cette fois non plus de différence significative.

On remarque ainsi qu'une application ayant été faite le 21, c'est-à-dire trois jours avant la période pluvieuse du 24 au 27, la pourriture s'est néanmoins aggravée avec la même intensité dans les parcelles traitées ou non.

ESSAIS SUR GROS VERT.

Après le contrôle du 21 septembre, nous avons installé un essai dans une vigne de Gros vert où nous avons utilisé seulement trois produits, ceux qui avaient été appliqués dans les parcelles de Maccabeu où les pourcentages de grains pourris avaient été moins élevés.

Ce sont :

— Mésulfan à 0,5 % (G).
— Fongicide Esso 406 à 0,5 % (E).
— HL 858 à 0,5 % (HL).

Compte tenu des souches de comparaison non traitées (T), ce champ a été disposé sous la forme d'un carré latin avec 4

répétitions. Chaque parcelle était constituée de 2 rangées de 10 souches.

Un seul traitement effectué le 27 septembre en pulvérisation a été fait dans les mêmes conditions que dans l'essai sur Maccabeu avec des quantités de liquide correspondant à un épandage de 1.600 litres à l'ha.

Le contrôle auquel nous avons procédé le 9 octobre a porté sur 10 grappes par parcelle sur lesquelles on a compté le nombre total de grains et le nombre de grains atteints de pourriture grise.

Le résultat de ce travail est donné dans le tableau IV.

TABLEAU IV

Pourcentage de grains atteints sur Gros vert (comptage du 9 octobre).

	Répétition I	Répétition II	Répétition III	Répétition IV	Moyennes
E........	59,7	26,2	17	19	30,475
G..........	44,5	29,1	27,6	37,3	29,625
HL...	32,7	28,1	34,1	43,4	34,575
T.........	51,2	55,4	40,6	35,9	45,775

L'interprétation des pourcentages transformés n'a pas donné de différence significative.

Ainsi aucun des produits n'a paru manifester une action intéressante. Nous devons indiquer pourtant que *lors du traitement les grappes de Gros vert étaient peu atteintes*. Le parasite s'y est développé gravement, un certain temps après le tratement à la faveur de brouillards assez denses au cours des quelques matinées qui ont suivi la pluie du 5 octobre (2 mm, 35).

CONCLUSIONS

Si les deux expérimentations ci-dessus peuvent être considérées comme n'ayant pas été effectuées dans les conditions de réussite optima étant données les dates de traitement par rapport aux précipitations et surtout par rapport à l'époque de l'apparition des premières atteintes dans le vignoble, il semble cependant que si les produits avaient eu une action effective notable contre le Botrytis, on aurait observé des différences sensibles entre les grappes traitées (surtout celles qui ne présentaient encore aucune lésion au moment du traitement) et celles qui ne l'ont pas été

Or le contrôle des 6 et 8 octobre sur Maccabeu, comme celui du 9 octobre sur Gros vert montrent qu'aucune des formules utilisées n'a eu d'action appréciable pour empêcher l'extension de la maladie, ni sur les grappes déjà quelque peu atteintes avant tout traitement, ni sur celles qui étaient absolument saines lorsqu'elles ont été traitées.

La lutte contre la pourriture grise des raisins sur souches paraît donc un problème entièrement à résoudre.

On peut incontestablement agir utilement sur certains facteurs favorisant l'évolution du champignon (oïdium, vers de la grappe), mais on est sans doute dépourvu de moyens pour parer aux attaques provoquées subitement par des pluies importantes ou violentes accompagnées ou non de grêle, qui gonflent tout d'un coup les grains, les font éclater ou provoquent des lésions par simple choc direct, sauf à effectuer dès après la véraison et peut-être déjà auparavant et en tous cas avant que ne se soit montrée la moindre atteinte, des traitements fréquemment répétés visant à maintenir les grappes couvertes de produit actif.

Mais alors, tant qu'aucune preuve n'aura été donnée d'une manière indiscutable de l'efficacité d'un produit connu sur le Botrytis attaquant les grappes sur souches, cette méthode empirique et ruineuse ne peut être raisonnablement envisagée.

R. AGULHON et M. AMPHOUX.

La valeur économique du métayage

Un lecteur de Baguols-sur-Cèze m'a récemment fait parvenir une lettre dans laquelle il me demande d'ouvrir un débat sur la valeur économique du métayage, tel que la loi de 1945-46 l'a règlementé.

Loin de me refuser à une telle chose, c'est avec joie que j'accepte de préciser mon sentiment sur certains points, de discuter certaines des remarques contenues dans la lettre en question, voire de répondre à des observations que pourront par la suite faire d'autres lecteurs. Comme le dit mon lecteur, « le débat est ouvert ». Et pour ce je reprends les problèmes dans l'ordre où il les aborde dans sa lettre.

I. — Le problème de la réglementation du métayage.

Il est incontestable que le métayage est un contrat très antérieur à la réglementation de la loi de 1889. Du moins dans les

pays latins. Et aussi que ce contrat était laissé à la libre appréciation des parties. Le régime de liberté de tous les contrats ne pouvait que se répercuter sur le plan du métayage, car on y voyait un contrat à base de collaboration intime et personnelle. Il valait ce que pouvait valoir la bonne entente des parties.

Mais mon lecteur n'est pas sans savoir que le droit du contrat a très vite évolué : la liberté de contracter ne peut se concevoir sans une certaine égalité des forces en présence. Le jour où une des parties peut dicter le contenu du contrat à l'autre, le lui imposer, il est difficile de parler encore de liberté. Aussi le législateur intervient-il soit directement soit indirectement pour protéger le contractant supposé le plus faible, ou pour interdire les « clauses léonines », à l'aide de dispositions d'ordre public. C'est toute l'histoire, entre autres exemples, des contrats de travail ou d'assurance. Dans cette évolution générale, les contrats de location rurale ne pouvaient que difficilement échapper à la règle : d'où la réglementation de 1889, puis de 1945-46 sur le métayage.

On peut regretter ou non cette évolution : mais elle a un caractère général et absolu, et se présente comme une des modification essentielles de notre époque. Et on passe du libéralisme contractuel, au dirigisme dans un but d'intérêt collectif.

II. — Parlons aujourd'hui d ela règle du tiercement qui en 1945-46 a été substituée à celle du partage par moitié.

Si, à l'origine; il était procédé au partage par moitié, cela découlait de la valeur respective des apports respectifs. Le propriétaire apportait le capital foncier et bien souvent le capital technique (machine cheptel). Le métayer fournissait le capital travail. Or ces deux apports étaient estimés se contre balancer.

Mais, dès le début du 20me siècle, les choses allaient changer. Tout d'abord la valeur réciproque de chaque apport allait varier en sens inverse.

Jusqu'à la grande révolution industrielle du 19me siècle et à l'apparition des valeurs mobilières, la terre était l'élément, sinon unique, du moins essentiel, de la richesse. Avec l'apparition des sociétés industrielles avec leurs action, un nouvel élément de richesse naît : aussi sur le long terme la valeur du capital foncier va diminuant.

Au contraire, la prolétarisation de la société permet aux salariés de se regrouper, et de prendre concience de leurs forces. Leurs

revendications ont, depuis, 1850, entraîné une revalorisation continue de leur salaire, donc de leur revenu.

Mais, il est aussi une seconde raison qui justifie le tiercement. C'est que depuis, une trentaine d'années, le métayer tend à apporter autre chose en sus de son travail. Il est de plus en plus propriétaire d'outils, de matériel ou de bétail. Aussi cela entraîne de sa part une valeur d'apport qui est supérieure à celle du propriétaire. D'où un changement des règles du partage.

Le seul reproche que je ferais à la loi de 1945-46 est de ne pas avoir lié d'une manière absolue le partage des récoltes avec l'importance des apports, et le partage des frais d'exploitation.

Notons qu'implicitement, la loi semble l'admettre quisqu'elle autorisé le Tribunal Paritaire à accorder le partage par moitié, « dans des cas ceptionnels ».

Or, en fait ces cas exceptionnels s'inscrivent toujours dans un double cas :

ou bien le bailleur a apporté bien plus que le métayer ;

ou bien il participe à des dépenses que le métayer devrait seul supporter.

III. — Mon correspondant s'en prend ensuite au droit de préemption dans lequel il voit une atteinte très grave au droit de propriété. Si je partage son avis en partie quant à la procédure prévue par la loi, je ne le suis plus quant au principe du droit lui-même.

Il me semble logique qu'en cas de vente du bien loué, ce soit le cultivateur en place qui ait la priorité, à égalité de prix en tous cas. Du point de vue moral, le travailleur est récompensé par un avantage qui ne peut nuire au propriétaire.

Au point de vue économique, le métayer qui a fait valoir le bien est certainement particulièrement apte à poursuivre cette culture en tant que propriétaire. Notons que *tous les pays* considèrent le droit de propriété comme une fonction sociale : son titulaire doit l'exercer dans l'intérêt de tous. Aussi réglementent-ils les conditions d'acquisition de la propriété agricole (Suisse, Suède) pour la réserver en priorité au cultivateur qui ne cherche pas dans l'achat de terre à faire œuvre spéculative. Le statut des baux ruraux est en ce sens, très nettement.

Mais là où il est évidemment critiquable, c'est dans les procédures qu'il prévoit. Il en est deux. Une, très rapide (trop peut-être) dans le cas de vente de la propriété aux enchères publiques ; l'autre, longue, compliquée et dangereuse, dans le cas de vente amiable.

Dans le premier cas, les enchères se déroulent normalement, et le métayer qui veut acheter peut se substituer au dernier enchérisseur : c'est à prendre ou à laisser.

Dans le deuxième cas, le métayer saisi des offres du bailleur peut faire un triple choix.

Les accepter, les rejeter purement et simplement, ou les faire discuter par le Tribunal Paritaire qui fixera un prix liant définitivement le bailleur. C'est là qu'est le danger qui entraîne une lenteur, voire une impossibilité dans les ventes de biens ruraux loués.

Mais en revanche je ne craindrais pas de trouver logique le droit de préemption si, en matière de vente amiable, le législateur proposait une procédure de droit de priorité analogue à celle existant dans les cas d'adjudication. Car ce qui est néfaste c'est uniquement l'intervention systématique du Tribunal paritaire dans les transactions immobilières.

IV. — La direction de l'exploitation abandonnée au métayer, c'est souvent mon correspondant, le désordre et la ruine de la propriété.

Ici encore mon opinion est plus nuancée. Il faut distinguer le pseudo-métayage du vrai métayage. Dans ce dernier, le propriétaire ne se désintéresse pas de son domaine, que bien souvent il continue à habiter ; il est normal qu'il conserve un droit de regard et de direction. Mais trop souvent, le bailleur à métayage est parti de son domaine et ne s'en occupe pas ; il se conduit comme un bailleur à ferme. Et il est normal alors que le métayer exerce les prérogatives naturelles du fermier quant à la conduite du domaine.

D'ailleurs les Commissions consultatives ont, dans chaque département, prévu des règles assez souples en la matière. Elles ont en général décidé qu'un plan de travail devrait être établi d'un commun accord par les parties, et que le métayer en dirigerait l'exécution. Ce n'est qu'au cas d'absentéisme absolu du bailleur que le métayer retrouve alors une totale autonomie.

V. — Quant aux cas cités par mon correspondant en terminant, je ne suis plus d'accord avec lui. Si le métayer ne juge pas en temps voulu ou s'il commet des déprédations, le propriétaire peut toujours demander à un tribunal paritaire de prononcer la résiliation du bail à titre de sanction.

VI. — Quant à la durée du bail, je reprendrai simplement un raisonnement que j'avance depuis longtemps, et que j'expliciterai par une étude complète devant faire suite à celle-ci.

Il est logique et naturel de l'accorder au preneur qui le mérite, mais étant donné l'actuelle situation du marché des terres en

France, il est aussi très logique de le retirer à celui qui tend à en profiter pour négliger la culture.

Comme le problème de la durée et du renouvellement du bail semble intéresser particulièrement mon correspondant, je reprendrai dans les articles suivants les conclusions auxquelles j'ai abouti.

R. MONTAGNE.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

DOUZE MILLIARDS ONT DEJA ETE VERSES POUR INDEMNISER L'ARRACHAGE DES VIGNES. — Suivant un bilan publié par l'Institut des vins de consommation courante (I.V.C.C.), 91.867 demandes de prime d'arrachage des vignes, représentant 113.586 hectares, avaient été formulées à la date du 1er juin. Le département d'Alger vient en tête avec 5.654 hectares, suivi par l'Hérault (4.519 hectares), la Gironde (3.216), le département d'Oran (3.045), etc...

Leees indemnités accordées jusqu'à présent, concernant 49.442 hectares au total, s'élèvent à 11.985 millions de francs, soit 226.000 francs par hectare en moyenne.

***

LE GOUVERNEMENT S'OPPOSE DE NOUVEAU A LA BAISSE DES PRIX DE TRANSPORT PAR FER DU VIN. — Le Gouvernement vient de rejeter pour la deuxième fois la proposition S.N.C.F. de diminuer de 25 % les tarifs des transports du vin par containers et wagons-foudres des départements de production vers la région parisienne, pour la partie de ces transports dépassant 500.000 tonnes par an.

Les transporteurs routiers et la batellerie avaient protesté contre cette mesure, qui risquait d'amener au rail un volume plus important de trafic.

***

MISSION EN FRANCE DU MINISTRE TURC DE L'AGRICULTURE. — Une réception a été donnée par le Centre national du commerce extérieur en l'honneur du Ministre de l'agriculture de Turquie, M. Budakoglu, qui passe une semaine en France, invité par l'Institut français de coopération technique agricoole. Durant son séjour le Ministre a visité notamment l'Institut national agronomique, l'Ecole nationale du Génie rural, l'Ecole nationale des Eaux et Forêts de Nancy, les vignobles de Bourgogne, les cultures fruitières du Vaucluse, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, le Centre régional de Recherches agronomiques du Midi.

LE CONGRES DES PRODUCTEURS DE BLE DE SAINT-BRIEUC — Si le Congrès de Valence en 1956 a pu être qualifié de Congrès de « la disette », celui de St-Brieuc est bien celui de « l'abondance ».

Au cours de cette manifestation les producteurs de blé ont confirmé aux Pouvoirs publics de ne pas faire jouer cette année le correctif facultatif de 6 % afin que le prix de base du quintal de blé s'étabisse cette année à 3.500 fr. Demande a été faite également à l'Etat de prendre en charge les deux tiers au moins de la perte à l'exportation.

Les problèmes incessants posés par la structure excédentaire de la production française de blé a également été au centre du rapport présenté par M. Mallé sur le plan arable allant de 1958 à 1961 : le distingué rapporteur a proposé que les producteurs réduisant de 5 % leur emblavement soient exonérés du prélèvement et que ceux qui les réduisent de 15 % soient à la fois exonérés du prélèvement et de la taxe de résorption.

Pour conclure M. Deleau a rappelé que le plan céréalier qui prend fin cette année a rempli deux de ses objectifs : assainir le marché et maintenir le prix du blé, mais il a reconnu l'échec de ce plan en ce qui concerne la limitation de la production.

M. Deleau a souhaité enfin dans l'intérêt des producteurs, que le nouveau plan qui entrera en vigueur l'an prochain soit couronné de succès.

***

LES RECOLTES DE CEREALES. — Les services du Ministère de l'agriculture prévoient en juin des récoltes de 181 millions de quintaux de céréales sur 8.435.000 hectares ensemencés, soit 50 millions de quintaux de plus qu'au cours de l'année 1956 et 9 millions de plus qu'en 1955.

Ces 181 millions de quintaux se décomposeraient ainsi : 107 millions en blé, 36 millions en orge, 33 millions en avoine, 5 millions pour le seigle.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole Régionale de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'Ecole s'adresse à tous les jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole mais plus spécialement aux fils de propriétaires-viticulteurs de Bourgogne et des régions viticoles les plus voisines : Champagne, Alsace, Jura, Vallée de la Loire, Vallée du Rhône. Elle convient aussi aux fils de négociants en vins.

Son programme à la fois théorique et pratique donne aux jeunes qui le reçoivent une formation qui permet de conduire l'exploitation familiale selon les données d ela sgience agronomique moderne ou de se

créer des situations intéressantes dans les diverses branches de l'activité terrienne : viticulture et commerce des vins, agriculture et élevage, horticulture et arboriculture fruitière, etc...

Suivant leur degré d'instruction les élèves font une, deux ou trois années d'études.

La troisième est une année de spécialisation en œnologie et viticulture qui convient aux élèves sortant des classes de seconde des Lycées et Collèges ou des classe ssupérieures.

Les élèves diplômés des Ecoles d'Agriculture y sont admis également pour se spécialiser.

Demander au Directeur la notice contenant tous les renseignements nécessaires.

*
**

La IIIme Foire Internationale de la Vigne et du Vin de Ljubljana. Tous les ans se déroule à Ljubljana une importante Foire Internationale de la vigne et du Vin.

Cette année, cette manifestation connaître une importance toute particulière puisque la session ordinaire de l'Office international du Vin aura pour cadre la ville de Ljubljana au moment même où se déroulera la Foire Internationale de la Vigne et du Vin.

La Yougostavie, s'applique à développer sa viticulture, et elle peut être une cliente du matériel viti-vinicole français.

Les viticulteurs français ont intérêt à s'y manifester ; à l'occasion de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin se déroulent de très grands concours de dégustation auxquels prennent part les acheteurs de vins allemands, autrichiens, suisses, belges, hollandais, russes, bulgares, anglais qui peuvent juger les vins qui leur sont présentés.

BIBLIOGRAPHIE

Dans son numéro de Juiller « **CUISINE ET VIN DE FRANCE** » vous donne rendez-vous à Paris.

La Géographie Gourmande de Paris de R. J. Courtine, dévoilera à tous les mystères de Paris à table.

Demander le numéro du mois en cours chez tous les marchands de journaux (120 fr.) ou demander à titre de spécimen un numéro ancien en se recommandant de notre Journal. Envoyer nom et adresse bien lisibles à CUISINE ET VINS DE FRANCE, 94, Fbg. Saint-Honoré, PARIS (8me).

*
**

AMELIORATIONS AGRICOLES, IRRIGATIONS, par P. Rolley, Inspecteur Général du Génie rural en retraite, Professeur à l'Ecole Nationale du Génie rural. Un volume 16×25 de 480 pages, avec 230 figures. Couverture lavable. 3.500 fr. — Nouvelle encyclopédie

agricole. Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris (VIme).

***

Louis Govin : **LA FERME. CONSTRUCTIONS RURALES.** — T. I, 485 pages, franco 3.650 fr. T. II, 520 pages, franco 3.950 fr. J.-B. Baillière et Fils éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (VIme).

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (29) 9 à 9°5, 395 à 405 ; 9°5 à 10°5, 405 à 415 ; Corbières-Minervois, 10 à 10°5, 420. — Lézignan-Corbières (3) Corbières, 10 à 11°, 415 à 430 ; 11 à 11°5, 430 à 435 ; 12°, 440 à 430 ; Hautes-Corbières, 12° et au-dessus 445 à 450 ; Minervois 10 à 11°, 415 à 425 ; V.C.C. 9 à 10°, 400 à 410 ; 10 à 10°5, 410 à 420. — Narbonne (4) V.C.C. 9 à 10°, 400 à 420 ; Corbières pas d'aff. pas de cote ; Minervois 10 à 10°5, 420 à 425.

Gard. — Nimes (8) 9° à 11°, 420 à 440 ; Pour le reste, pas de cote.

Hérault. — Béziers (5) Vins rouges, 9 à 10°, 400 à 425 ; 10 à 12°, 425 à 440 ; Vins blancs, 10°7 à 11°5, 435 à 440 ; C.S. 10 à 11°, 425. — Montpellier (9) C.S. 430. — Sète (3) Récolte 1955 : Alger, Oran, 10 à 13°9, 495 et au-dessus ; Récolte 1956 : Alger, 11 à 14°, 465 à 475 ; Oran : 12 à 13°9, 470 à 475 ; Tunis : 11 à 13°9, pas d'affaires ; 10 à 20 fr. en sus pour les blancs et les rosés.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (6) Rouges, 9 à 9°5, 410 à 425 ; 10 à 10°5, 420 à 430 ; 11 à 12°5, 430 à 450 ; Rosés et de café, 12°, 460 ; C.S., 425.

Var. — Brignoles (6) Vins rouges, 10°5 à 12°, 420 à 460 le degré selon qualité ; Vins rosés et blancs, insuff. d'aff. pas de cote ; Côtes de Provence, insuff. d'aff. pas de cote.

ALGÉRIE. — Alger (5) Récolte 1956 : V.C.C. libres rouges : 10 à 10°5, 1er choix, 405 à 415 ; 11 à 11°5 ; 1er choix, 410 à 420 ; V.D.Q.S. rouges, 13°, 420 à 430. — Mostaganem (5) Vins libres rouges, 420 à 430 ; Vins bloqués libérables avec acquit de la récolte 1957 ; rouges 410 à 420 ; Rosés, 420. Sur souches première et deuxième libération, rouges, 400 ; rosés première libération, 400 à 410. — Oran (5) Vins rouges et Rosés, 410 à 425.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN 1957

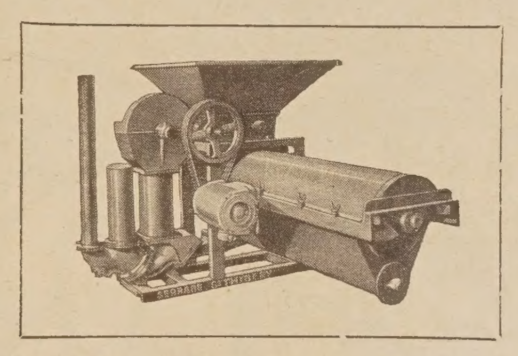
	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm
ANGERS	20	13	«	24	12	«	19	8	2	20	6	«	24	12	«	27	14	«	32	18	«
COGNAC	22	13	«	22	14	3	20	11	P	22	9	3	24	13	«	39	15	«	34	17	«
BORDEAUX	21	11	«	20	13	2	20	12	«	21	10	«	24	12	«	30	14	«	33	15	«
TOURS	20	15	«	22	13	9	18	10	22	20	9	«	23	11	«	27	14	«	31	16	«
CLERMONT-FER	23	14	P	23	14	31	21	10	14	19	8	P	22	8	«	25	11	«	30	14	«
TOULOUSE	23	15	P	21	13	37	24	11	P	23	13	«	24	12	«	29	15	«	29	15	«
PERPIGNAN	24	17	«	23	17	P	25	15	«	25	15	«	28	14	«	27	16	«	26	15	«
MONTPELLIER	26	16	6	23	19	«	25	12	«	25	12	«	25	12	«	26	13	«	25	14	«
REIMS	19	10	P	20	12	2	13	4	14	19	8	«	21	7	«	26	11	«	30	13	«
STRASBOURG	22	15	7	19	13	15	19	11	2	18	8	«	19	7	6	23	10	«	29	14	«
DIJON	22	15	P	22	14	«	19	11	5	19	9	«	21	8	«	24	13	«	29	15	«
NICE	25	13	2	25	18	P	23	16	«	25	15	«	24	17	«	24	16	«	24	18	«
AJACCIO	25	18	«	25	18	P	27	14		25	13	«	24	14	«	26	13	«	27	13	«

SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 1957

ANGERS	35	18	«	34	18	P	22	15	«	30	19	P	32	20	«	32	19	P	33	19	P
COGNAC	37	17	«	34	19	2	24	20	2	34	20	«	34	23	«	34	20	«	33	20	P
BORDEAUX	34	17	«	33	18	P	23	19	P	31	17	«	33	21	«	34	20	«	31	19	P
TOURS	32	19	«	34	13	«	24	16	«	31	19	«	33	20	«	35	17	«	35	20	«
CLERMONT FER	32	17	P	34	19	«	30	17	«	33	16	«	34	20	«	35	15	«	36	17	«
TOULOUSE	24	13	«	32	19	«	25	18	«	37	19	«	31	21	«	32	21	«	32	21	
PERPIGNAN	28	16	«	31	19	«	31	13	«	31	18	«	33	20	«	37	18	«	34	19	«
MONTPELLIER	28	14	«	30	15	«	30	15	«	28	17	«	27	16	«	28	19	«	29	13	«
REIMS	33	16	«	34	18	«	34	18	«	29	18	«	34	19	«	35	19	«	36	19	«
STRASBOURG	31	16	«	32	17	«	32	17	«	30	16	«	33	17	«	36	19	«	3[illegible]	19	«
DIJON	32	17	«	32	18	«	32	18	«	31	18	«	31	17	«	33	17	«	33	18	«
NICE	27	20	«	29	22	«	29	22	«	27	17	«	27	19	«	27	20	«	28	20	«
AJACCIO	27	15	«	27	16	«	27	16	«	30	16	«	29	17	«	33	17	«	29	15	«

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO



Fouloir-égrappoir pompe à piston
Type S. 48

- **Fouloirs-Pompes**
- **Pompes à vendange**
- **Egrappoirs**
- **Pompes pour la manutention des marcs**
- **Equipements de cuves**
- **Tuyauteries à vendanges**

Fonderies et Ateliers de Constructions

Fondés en 1825

Saint-THIBERY (Hérault)